

Coq au Vin

Zutaten für 4 Personen

8	Hähnchenschenkel
	Salz, Pfeffer
250g	Schalotten
250g	Champignons
100g	Speck
1 Bund	Kräuter (Lorbeer, Thymian, Rosmarin)
1 Bund	Petersilie
2 EL	Butterschmalz
4 cl	Cognac
750 ml	Rotwein
1	Knoblauchzehe
	Etwas Mehl zum bestäuben

Zubereitung

Hähnchenschenkel salzen, pfeffern und dünn mit Mehl bestäuben. Die Schalotten schälen, die Champignons putzen und beides ganz lassen, den Speck in feine Streifen schneiden.

Ein Kräutersträußchen binden - aus dem Lorbeerblatt, dem Thymian- und Rosmarinzweig und den Petersilienstängeln. Die Petersilienblätter für später aufheben.

In einem weiten Topf 1 EL Butterschmalz erhitzen. Die Schalotten, den Speck und die Champignons hinein geben und bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren ca. 5 Minuten braten. Wieder aus dem Topf nehmen und beiseite stellen.

Das übrige Butterschmalz erhitzen, die Hähnchenschenkel rundum schön bräunen, mit dem Cognac ablöschen.

Den Rotwein angießen und den Kräuterstrauß hinein geben. Mit den grob gehackten Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, etwas Muskat würzen. Zugedeckt ca. 1 1/4 Stunden bei milder Hitze schmoren.

Den Kräuterstrauß und das Fleisch aus dem Topf nehmen. Die Sauce bei hoher Hitze stark einkochen lassen, mit Salz abschmecken.

Das Geflügel wieder in die Sauce legen, Schalotten, Champignons und Speck mit dem Saft darauf verteilen. Zugedeckt noch mal 20 Minuten sanft garen. Die Petersilienblätter grob hacken und auf das Hähnchen streuen. Coq au vin mit dem Weißbrot servieren.